

BRUKSANVISNING

S

BRUKSANVISNING

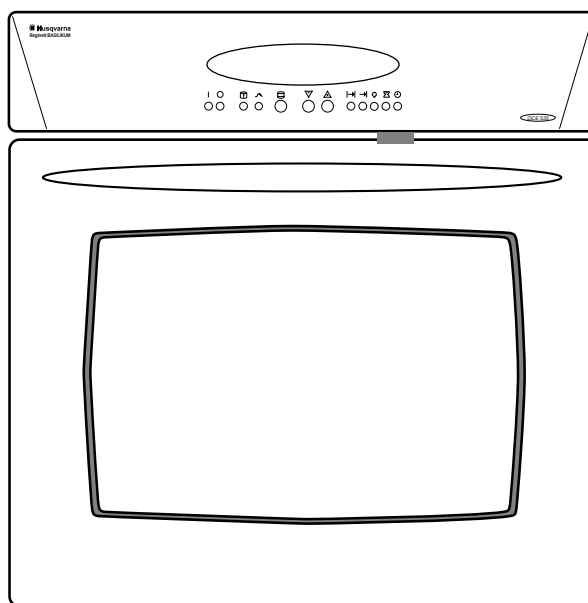
N

KÄYTTÖ- JA ASENNUSOHJE

FIN

BRUGSANVISNING

DK



Inbygggnadsugn
Innbygningsovn
Kaapistoon asennettava uuni
Indbygningsovn
QCE 535

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsinformasjon	31
-----------------------------	----

FOR BRUKEREN

Beskrivelse av:	
-----------------	--

Ovn	32
Panel	32

Sikkerhetsutstyr	33
------------------------	----

Dørsperre	34
Ovnens ventilasjon	34

Før ovnen tas i bruk første gang .	35
------------------------------------	----

Still inn klokken	35
Vask før bruk	35

Informasjon om panelets elektronikk	36
-------------------------------------	----

Manuell nersläckning av ugnsbelysning och dygnstid.	36
---	----

Ovnfunksjoner og symboler	38
--------------------------------	----

Valg av ovnsfunksjon	38
Valg av temperatur	38
Signalur/timer	39
Automatisk avslåing av ovnen	39
Automatisk start og avslåing av ovnen	40
Steketermometer	41

Stekeovnen	42
------------------	----

Tilbehør	42
Ovnstiger	42
Ovnsemalje	42

Slik bruker du:	43
-----------------------	----

Over- og undervarme	43
Over- alt. undervarme	43
Varmluft	43
Pizza/pai	44
Grilling	44
Gratinerer	44
Lavtemperatursteking	45
Tørking	45
Roterende grillspyd	46

Tips og råd	47
-------------------	----

Generelt om baking	47
Varmluft	47
Baking med varmluft	47
Plassering på riller	47
Generelt om stekebrett og langpanne	47
Steking	47
Opptining/varming	47

Tabeller	48
----------------	----

Baking	48
Steking	49
Lågtemperatur-steking	49
Gratinerer	49
Grilling	50
Pizza/pai	50
Tørking	50

Vedlikehold og rengjøring	51
---------------------------------	----

Ovnsemalje	51
Katalyseemalje	51
Taket i ovnen	52
Ugnsutrustningen	52
Panel og front	52
Ovn med rustfritt panel og dør	52
Skifte ovnslampe	53

Hvis ovnen ikke virker	54
------------------------------	----

Praktiske problemer	54
Tekniske problemer	55
Service og reservedeler	55
Leveringsbetingelser	55
Service / Deler / Sentralverksted ...	55

FOR INSTALLATØREN

Tekniske data QCE 535	56
-----------------------------	----

Installasjon	57
--------------------	----

Transportskader	57
Emballasje	57
Innbygging av ovnen	57
Fastmontering av ovnen	57
Elektrisk tilkopling	57

Sikkerhetsinformasjon



Ovnene må bare brukes i private husholdninger og til normal husholdningsbruk. Den oppfyller internasjonale sikkerhetsforskrifter og kvalitetsstandarder. Samtlige sikkerhetstiltak kan likevel ikke eliminere absolutt all fare for ulykker.

Les derfor nøye gjennom anvisninger, råd og advarsler før du installerer og begynner å bruke ovnen. Vær spesielt oppmerksom på tekster med en varsel trekant, for å unngå skader på personer eller eiendom. Husk å ta vare på bruksanvisningen, som må følge med dersom ovnen selges eller overlates til en annen person.

Installasjon

- Ut fra sikkerhetshensyn bør ovnen bygges inn i tilpasset innbyggingskap.
- Inngrep i ovnen må utføres av kvalifisert fagmann. Arbeid utført av ikke fagkyndige personer kan forringe ovnens funksjoner og føre til skade på personer og/eller eiendom.
- Kontroller at den elektriske ledningen til ovnen ikke kommer i klemme ved installeringen av ovnen.
- Skru fast ovnen i innbyggingsskapet for å unngå at den tipper ved unormal belastning.

Barn

- Kontroller at dørspærren er i funksjon og at den virker. La ikke små barn leke med eller røre brytere og dør.
- Hold ovnen under oppsikt når den varmes opp før den tas i bruk. Det kan være fare for brannskader.
- Pass på at det ikke finnes barn i nærheten når du åpner ovnsdøren. Varm stekeos strømmer ut, og ovnen og innsiden av døren er svært varme og kan gi brannskader ved berøring.

Bruk

- Før første gangs bruk skal ovnen varmes opp. Luft ut kjøkkenet. Vær forsiktig! Ovnen blir svært varm.
- Legg ikke aluminiumsfolie på bunnen i ovnen. Hvis undervarmen hindres, kan emaljen skades på grunn av overoppheting.
- Bruk bare kokekar av materialer som er beregnet på bruk i ovn. Kontroller anvisningene fra kokekarprodusenten.

- Bruk alltid godt isolerte grytekluter/grillvotter og ta godt tak i det som skal tas ut av ovnen.
- Kontroller at ovnen er slått av når den ikke er i bruk. Alle brytere må være nullstilte.
- Kontroller at ingen ledninger fra elektriske apparater i nærheten kan komme i klemme i den varme ovnsdøren.

Rengjøring

- Pass på at ovnen er avkjølt før den rengjøres.
- Hold alltid ovnen ren. Fett og søl kan ose skikkelig ved oppvarming og kan i verste fall føre til brann.
- Det er absolutt forbudt å rengjøre ovnen ved hjelp av en høytrykksspyler.

Vedlikehold og service

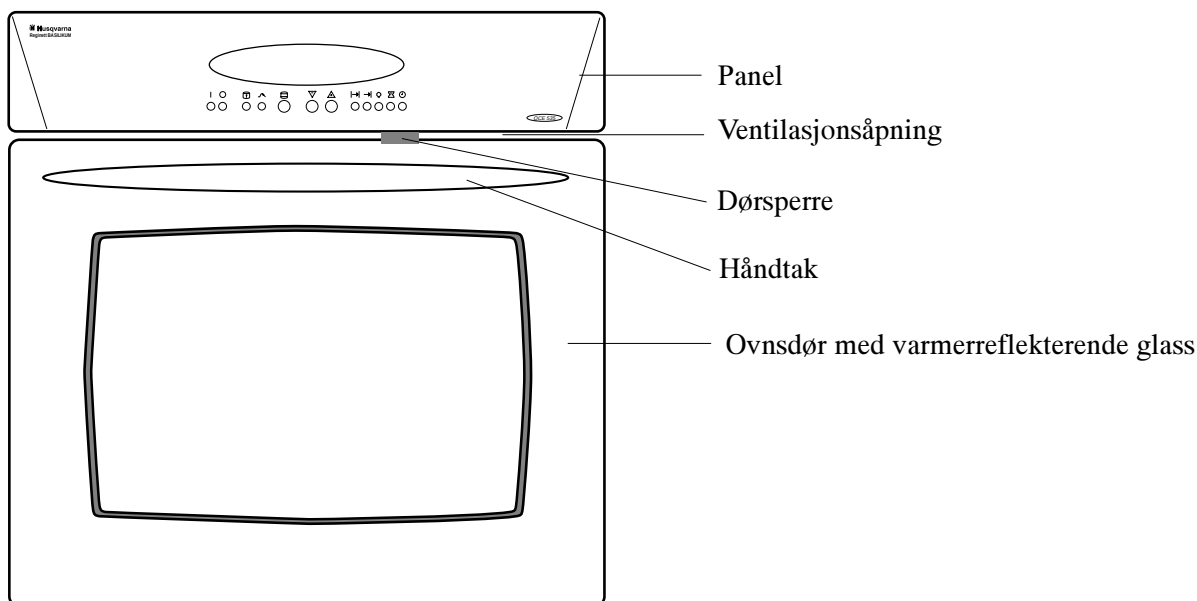
- Trekk ut støpselet eller ta ut sikringen før du skifter lyspære i ovnslampen.
- Service og eventuelle reparasjoner skal utføres av en servicebedrift som er godkjent av leverandøren. Bruk bare originale reservedeler.

Når ovnen skal kastes

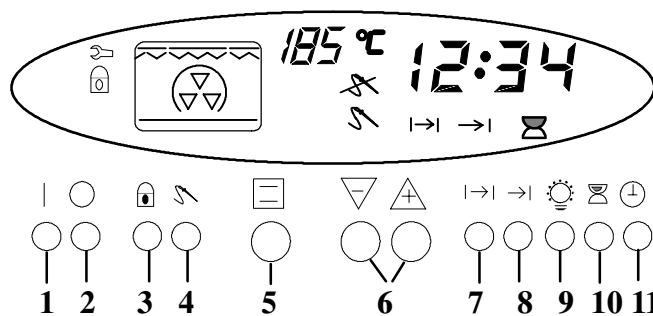
- Unngå ulykker med en kassert ovn. Ta ut ledningen fra vegguttaget og kutt den så nær ovnens bakstykke som mulig. Sett dørspærren ut av funksjon. Kontakt kommunale myndigheter for å få informasjon om hvor du kan levere ovnen.

Beskrivelse av:

Ovn



Panel



Tryckknappar

- 1 | **Innkobling (PÅ),**
Belysningen tennes
- 2 ○ **Avstenging (AV),**
Stenger alle innstillinger utenom
signaluret og klokken
- 3 🔒 **Barnesikring / funksjonslås**
(sikkerhetsfunksjon)
- 4 🍴 **Steketermometer**
- 5 ☰ **Valg av ulike ovnsfunksjoner**
- 6 ▽ / ▴ **Minus / pluss**
for innstilling av tid
og temperatur
- 7 ⏸ **Tilberedningstid = koketid**
- 8 → **Ferdigtid = stopptid**
- 9 ☀ **Manuell avslåing av**
ovnsens belysning eller informasjonsvindu
- 10 ⌚ **Signalur / Timer**
- 11 ⌚ **Klokke**

Symboler (i informasjonsvinduet)

- 🔧 Service
- 🔒 Barnesikring/funksjonslås er innkoblet
- ☐ Ovnsfunksjon
- 185 °C Viser innstilt og oppnådd temperatur
- 🍴 Steketermometer kan ikke tilkobles
- 🍴 Steketermometer tilkobles
- ⏸ Tilberedningstid er valgt
- Ferdigtid er valgt
- ⌚ Signaluret/timertid er innstilt

Sikkerhetsutstyr

Barn er nysgjerrige av natur og interessert i det meste, også en ovn. Derfor har vi utstyrt denne ovnen med:

Elektronisk funksjonslås for knappene på panelet.

Mekanisk dørsperre.

Funksjonslås

Når funksjonslåsen er låst, gjør du det vanskeligere for barna å ”bruke” ovnen. Dersom noen i vanvare trykker på en knapp, skjer det ingenting, ettersom to knapper må holdes inne samtidig for å sette på eller endre en funksjon, og det er det vanskelig for små barn å klare.

Innkobling av låsen:

1. Trykk på (3) og hold den inne.
2. Trykk deretter på (1) og hold begge knappene inne (ca. seks sekunder) til symbolet (17) vises i informasjonsvinduet.
3. Trykk deretter på (2) dersom du ikke skal bruke ovnen.

OBS! Når du senere skal bruke en låst ovn, må du holde knapp (3) inne hele tiden når du stiller inn, endrer eller kontrollerer noe.

Frakobling av låsen:

1. Trykk på (3) og hold den inne.
2. Trykk deretter på (2) og hold begge knappene inne til symbolet (17) slukker i vinduet.

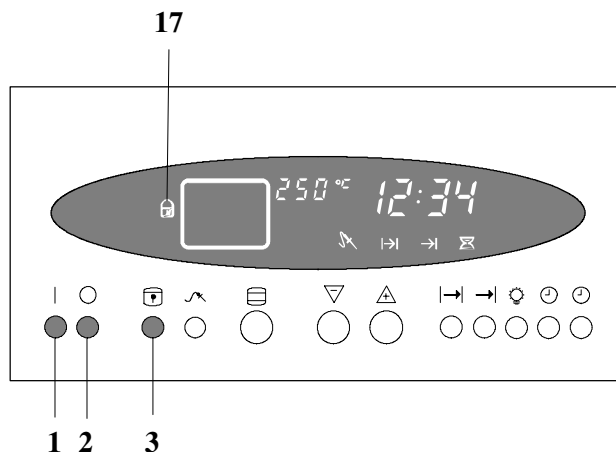
Dørsperre

Sørg for at dørsperren er i funksjon, slik at ikke små barn kan åpne ovnsdøren.

Koble inn dørsperren ved å løfte sperren og dra den fremover (se fig.) OBS! Åpne døren først.

Åpne døren (dersom sperren er innkoblet) ved å trykke sperren oppover.

Koble ut dørsperren ved å løfte opp sperren og skyve den inn til den stopper.



Dørsperre

Barn er av natur nysgjerrige og interessert i det meste, til og med en ovn.

Pass på at dørsperren er i funksjon slik at ikke små barn så lett kan åpne ovnsdøren.

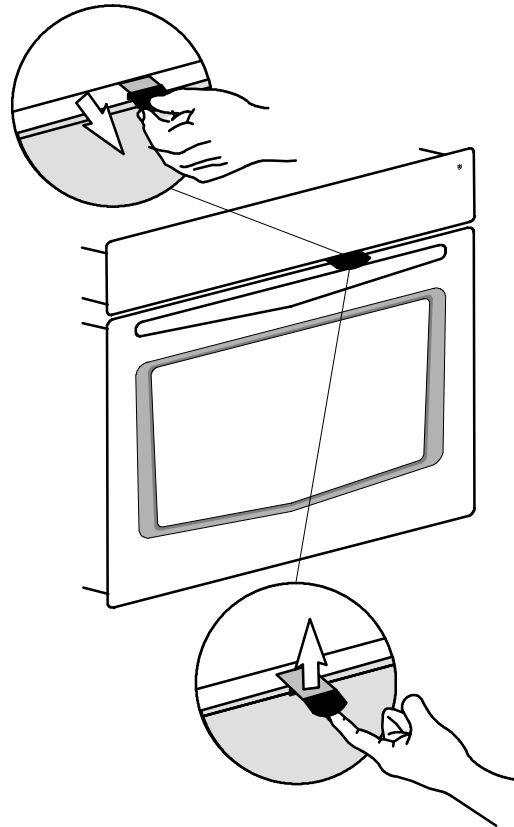


Når sperren settes på, må ovnen være avkjølt, ellers er det fare for brannskader.

Kople inn dørsperren ved å løfte sperren og trekke den fremover (se figur). OBS! Åpne døren først.

Åpne døren (hvis sperren er innkoplet) ved å trykke sperren oppover (se figur).

Kople ut dørsperren ved å løfte opp sperren og skyve den inn til den stopper.

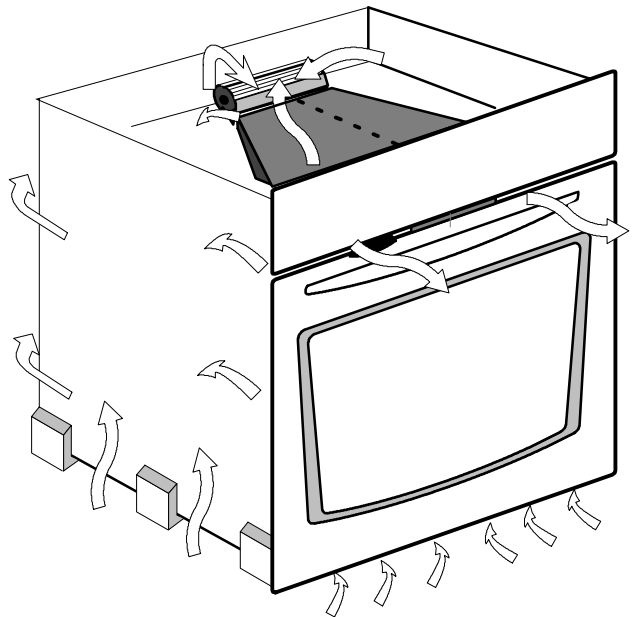


Ovnens ventilasjon

Ovnen har en kjølevifte som leder bort damp som dannes i og rundt ovnen.

Viften startes etter 3 minutter når du har valgt en ovnsfunksjon. Når ovnen slås av, går kjøleviften i ytterligere 3 minutter.

Ettersom viften også er termostatstyrt, kan den starte på nytt etter en stund dersom temperaturen i panelets elektronikk er høyere enn 85 °C.



Før ovnen tas i bruk første gang

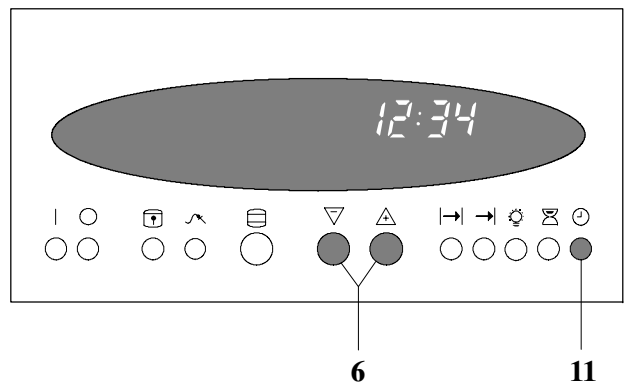
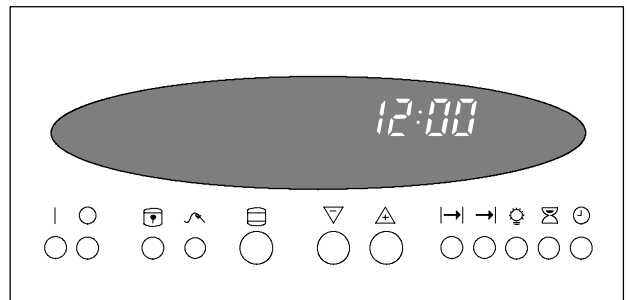
Still inn klokken

Etter at ovnen er tilkoblet strømmettet, samt ved strømbrudd, blinker 12.00 i informasjonsvinduet. Riktig klokkeslett må stilles inn. Klokken kan stilles inn mellom 00.00 og 23.59.

1. **Trykk på 11.**
2. **Trykk deretter på + eller -.**
Still inn riktig klokkeslett.

Dette gjelder også for å endre innstilt tid, f.eks. fra sommertid til vintertid.

Endring av tid kan bare skje når ovnen er slått av og funksjonslåsen er frakoblet.

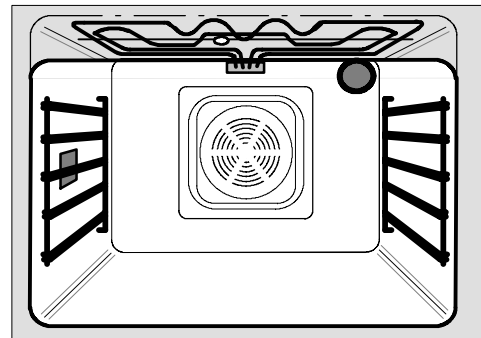


Vask før bruk

For å fjerne eventuelle spor og merker fra produksjonen, skal stekeovnen vaskes før bruk. Fjern også eventuelle klebelapper og beskyttelsesfolie..

Betjeningspanelet og døren vaskes med varmt vann og vaskemiddel og tørkes godt.

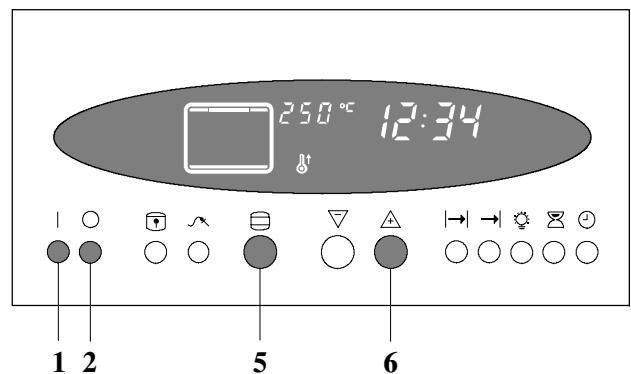
Stekeovnstilbehøret tas ut og vaskes. Vask også innerdøren og Clean-emalet i stekeovnen med varmt vann. Deretter kan stekeovnsbelysningen tennes.



Varm opp ovnen

Pass på at ovnen er tom og ovnsdøren er stengt. Ventiler godt med f.eks. kjøkkenviften eller ved å åpne vinduet.

1. **Trykk på 1.** Velg over-/undervarme ved å trykke på 5.
2. **Trykk på +.** Still inn ovnstemperaturen 250 °C.
3. **Trykk på 2** etter en time.



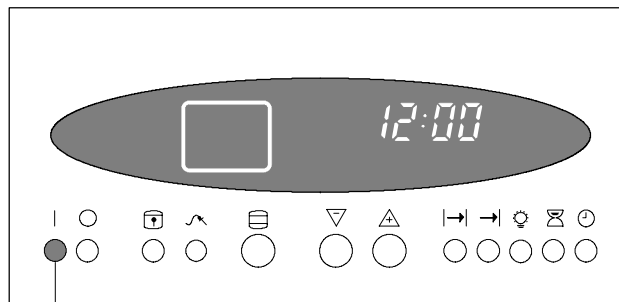
Informasjon om panelets elektronikk

Innkobling - start

For å stille inn ulike funksjoner må ovnen først være ”På” (gjelder ikke innstilling av klokke og signalur).

Når du har satt på ovnen, forteller det elektroniske kontrollsystemet at ovnen er klar til å stilles inn for ulike funksjoner ved å gi et kort signal. Symbolet for ovn vises i informasjonsvinduet, og belysningen i ovnen slås på.

Når du har trykket på en funksjon (trykknapp), har du 6 sekunder på deg (så lenge som symbolet blinker) til å trykke på en ny.



1

Ovnens restvarme

Når ovnen slås av, fortsetter informasjonsvinduet å vise temperaturen i ovnsrommet til den har sunket til under 40 °C.

Automatisk etterkjøling

Når ovnen slås av, fortsetter kjøleviften å gå i minst 3 minutter til, eller til ovnstemperaturen er under 200 °C.

Sikkerhetsavslåing

Hvis funksjonen ”Automatisk avslåing” ikke brukes og du skulle glemme å slå av ovnen, samt ved termostatfeil, slås ovnen av av seg selv etter en viss tid, avhengig av innstilt ovnstemperatur.

Ovnstemperatur	Slås av etter
Inntil 120 °C	6 timer
Inntil 230 °C	6 timer
Inntil 300 °C	3 timer

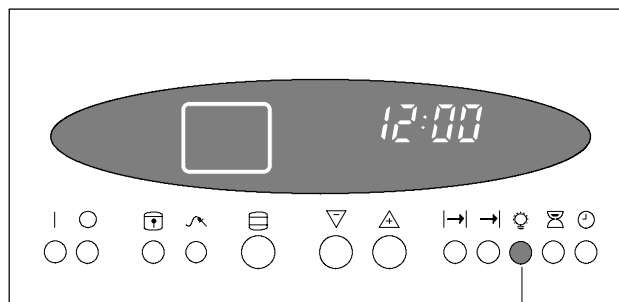
Manuell avslåing av ovnsbelysning og klokkeslett. Når ovnen er startet, kan du slå av og på ovnsbelysningen ved å trykke på (9).

Når du trykker på knappen og ovnen er slått av, slås klokkeslettet i vinduet av.

Manuell stenging av ovnsbelysning og klokken.

Når ovnen er på kan du slå av og tenne ovnsbelysningen ved å trykke på 9.

Når du trykker på knappen og ovnen er avstengt, slukker klokken i vinduet. Har du glemt å tenne klokken før du setter på ovnen, trykk bare på klokkesymbolet.



9

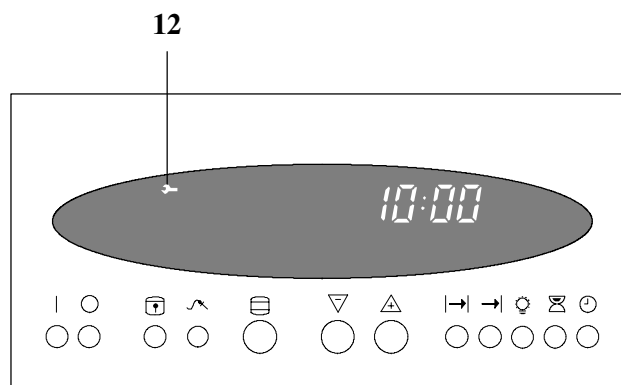
Servicesymbolet

Dersom det oppstår en elektrisk feil som krever service, vises symbolet (12) i vinduet, og der ovnens temperatur vanligvis blir vist, kommer det en feilkode.

Før det tilkalles service, skal følgende gjøres:

1. Slå av ovnen.
2. Trekk ut ovnens støpsel eller skru ut sikringen(e).
3. Vent i ca. 5 minutter.
4. Sett i støpselet igjen.

Dersom servicesymbolet igjen vises i vinduet, kontakter du vår serviceavdeling eller en servicebedrift som er godkjent av leverandøren. Oppgi den feilkoden som vises i vinduet, til serviceteknikeren.



Energisparing

Du kan automatisk utnytte ovnens ettervarme og dermed spare energi hvis du bruker noen av følgende funksjoner:

Automatisk avslåing

Automatisk start og avslåing

Signalur/timer

Ovnens varmeelement kobles ut (varmen slås av) før innstilt tilberedningstid er utløpt. Når varmen slås av, er avhengig av hvor lang innstilt tid som er valgt.

Innstilt tid:	Tid igjen før elemntnet kobles ut:
0 - 29 min.	0 min.
30 - 59 min.	5 min.
lenger enn 60 min.	10 min.

Obs! Hvis du slår av ovnsbelysningen under tørking og ved lang tilberedningstid, sparer du litt strøm.

Ovnsmfunksjoner og symboler



Ovnssymbol

Dette symbolet vises i vinduet når knappen "På" trykkes inn.



Over-/undervarme = Tak- og bunnelement

Forhåndsinnstilt temperatur: 200 °C



Varmluft = Ringelement og varmluftsvifte

Forhåndsinnstilt temperatur: 180 °C



Pizzafunksjon = Varmluft + undervarme

Forhåndsinnstilt temperatur: 200 °C



Lavtemperatursteking = Ringelement og varmluftsvifte ("Lo" vises i vinduet før den forhåndsinnstilte tiden kommer frem).

Forhåndsinnstilt temperatur: 140 °C



Gratineringsfunksjon = Min-grill + varmluftsvifte. (Varmluftsgrilling).

Forhåndsinnstilt temperatur: 200 °C



Min-grill = Det indre elementet i taket (grillelementet) er koblet inn.

Forhåndsinnstilt temperatur: 250 °C



Maks-grill = Både grill- og takelementet.

Forhåndsinnstilt temperatur: 250 °C



Bare overvarme: Takelementet.

Forhåndsinnstilt temperatur: 120 °C



Bare undervarme: Bunnelementet.

Forhåndsinnstilt temperatur: 120 °C

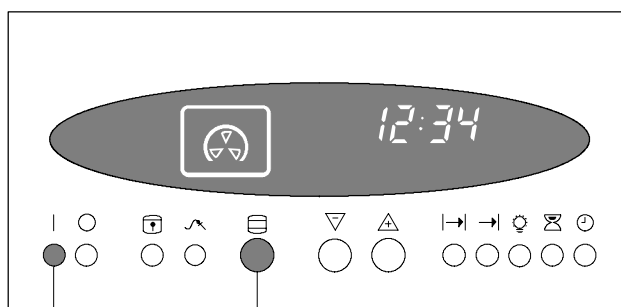


Tørking: Undervarme og varmluftsvifte.

Forhåndsinnstilt temperatur: 45 °C

Valg av ovnsfunksjon

- Trykk på knapp (1).
- Trykk på knapp (5). Gjenta trykkingen til symbolet for den ønskede funksjonen kommer frem i vinduet.



1

5

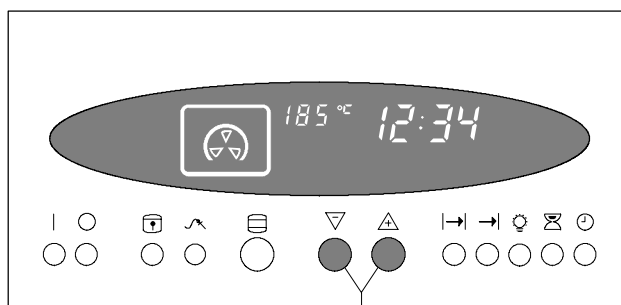
Valg av temperatur

Sammen med symbolet for ovnsfunksjonen vises den forhåndsinnstilte temperaturen i vinduet. Hvis du ikke endrer temperaturen innen 5 sekunder, begynner oppvarmingen med den forhåndsinnstilte temperaturen.

- Trykk på + eller - (6) og velg ønsket temperatur.

Temperaturvalg kan foretas mellom 40 - 300 °C, med 5 grader om gangen. Det høres et kort signal når temperaturen er nådd. Du kan når som helst endre temperaturen.

Etter at ovnen er slått av, vises fortsatt ovnsens temperatur til den har sunket til 40 °C.



6

Signalur/timer

Innstilling/endring:

Denne funksjonen kan også brukes når ovnen er slått av. Du kan stille inn en tid fra 1 (0.01) minutt opp til 9 timer og 59 sekunder.

1. **Trykk på 10.** Vinduet viser .00.
2. **Trykk på +.** Still inn ønsket tid.

I vinduet vises den innstilte tiden og symbolet 18.

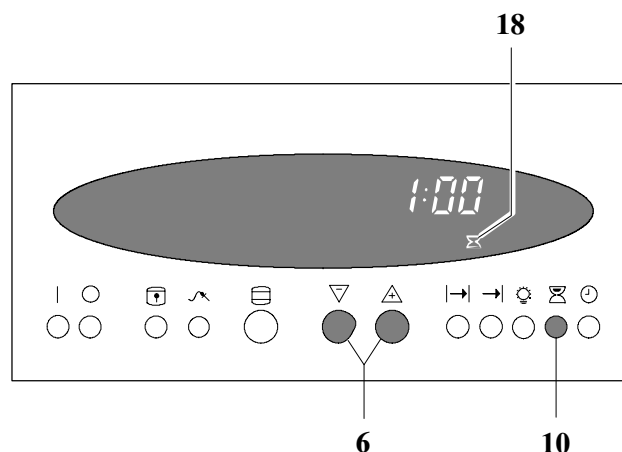
Hvis du vil se riktig klokkeslett, trykker du på 10.

Når den innstilte tiden er utløpt, høres det et signal og symbolet blinker.

3. **Trykk på 10.**

Signalet slås av automatisk etter 2 minutter.

Hvis du vil avbryte den innstilte tiden, trykker du på 9 og setter deretter tiden til 0 med knappen -.



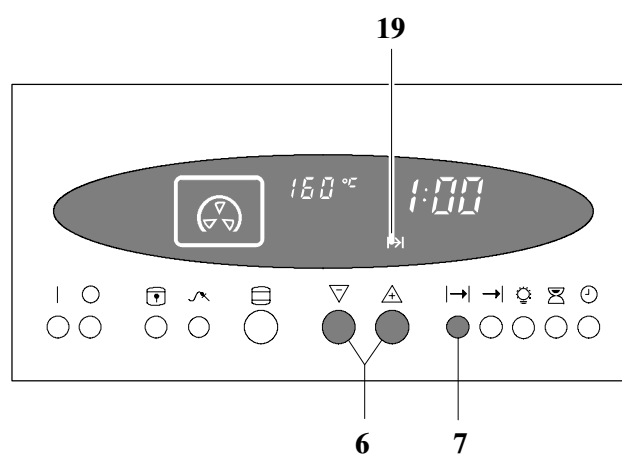
Automatisk avslåing av ovnen

Alternativ 1

Ovnen kan programmeres slik at den slås av etter en bestemt tilberedningstid.

1. **Trykk på 7.** I vinduet vises :00 og symbolet blinker.
2. **Trykk på 6.** Still inn ønsket tilberedningstid.
Velg fra 1 minutt opp til 9 timer og 59 minutter.

Den valgte tilberedningstiden telles ned, og dette vises i vinduet. Hvis du vil endre tiden, trykker du på 7 og korrigerer med - eller +.

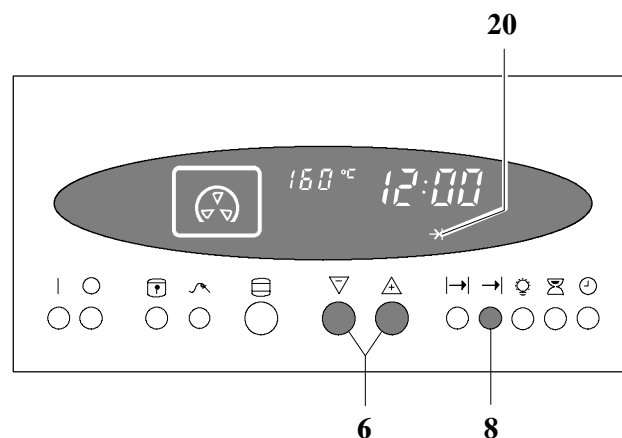


Alternativ 2:

Ovnen kan også programmeres slik at den slås av på et bestemt tidspunkt.

1. **Trykk på 8.** I vinduet vises :00 og symbolet blinker.
2. **Trykk på 6.** Still inn det klokkeslettet du vil at ovnen skal slås av. Du kan bare stille inn en tid innenfor 24 timer.

Den valgte avslåingstiden vises i vinduet. Hvis du vil endre tiden, trykker du på 8 og korrigerer med - eller +.

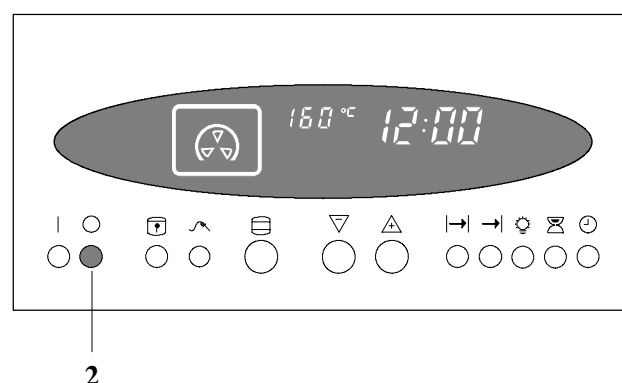


Alternativ 1 og 2:

Du kan se det aktuelle klokkeslettet ved å trykke på 11.

Når tiden er utløpt, høres det tre signaler. Symbolet for ovnsfunksjonen blinker, belysningen i ovnen slokkes, og i vinduet vises det aktuelle klokkeslettet. Et gjentatt signal høres i ca. 2 minutter, og deretter slås ovnen av.

- **Slå av signalet** ved å trykke på 7 eller 8. Ovnen kobles inn igjen.
- **Slå av ovnen** helt med knapp 0.



Automatisk start og avslåing av ovnen

Ovnen kan programmeres til å starte på et senere tidspunkt og slås av automatisk når tilberedningstiden er utløpt.

Sett på ovnen, velg funksjon og temperatur.

1. **Trykk på 7.** I vinduet vises :00 og symbolet 19 blinker.
2. **Trykk på +.** Still inn ønsket tilberedningstid. Velg fra 1 minutt opp til 9 timer og 59 minutter. (Øk tiden med 6-8 min.= ovnens oppvarmings-tid).
3. **Trykk på 8.** I vinduet vises :00 og symbolet 20 blinker.
4. **Trykk på +.** Still inn det klokkeslettet du vil at maten skal være ferdig (stopptid).

Du kan bare stille inn en tid innenfor 24 timer.

Etter punkt 4 slås ovnsfunksjonen av og belysningen i ovnen slukker. Symbolet for den valgte funksjonen (uten ramme), aktuelt klokkeslett og symbolene 19 og 20 vises i vinduet.

Hvis du vil endre tilberednings- eller stopptiden, trykker du på 7 eller 8 og korrigerer med - eller +.

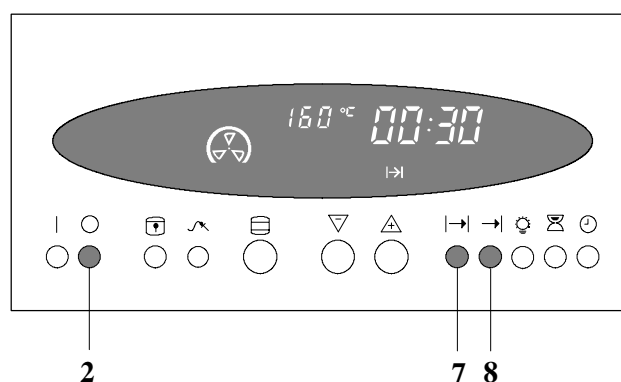
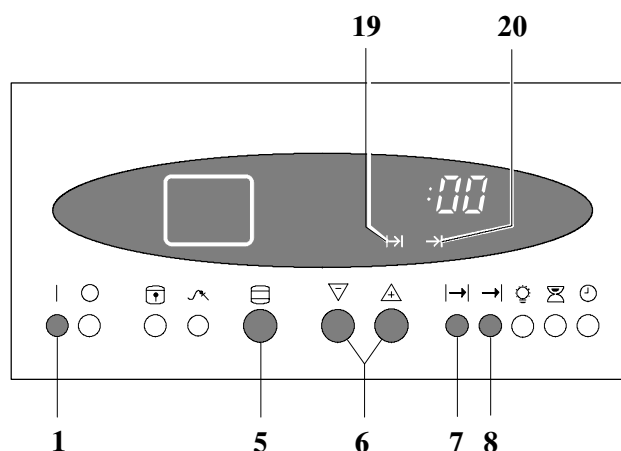
Tidspunktet da ovnen starter, er stopptiden minus tilberedningstiden. Symbolet 20 slukker og tilberedningstiden telles ned.

Under tilberedningen kan du se aktuelt klokkeslett ved å trykke på **10 = clock**.

Når tilberedningstiden er utløpt, høres det tre signaler. Symbolet for ovnsfunksjonen blinker, belysningen i ovnen slukkes, og i vinduet vises det aktuelle klokkeslettet.

Et gjentatt signal høres i ca. 2 minutter, og deretter slås ovnen av.

- **Slå av signalet** ved å trykke på 7 eller 8. Ovnen kobles inn igjen.
- **Slå av ovnen** helt med knapp 0.



Steketermometer

Steketermometeret kan ikke brukes dersom symbolet med kryss over steketermometeret vises i vinduet, og når det er valgt et automatisk tidsinnstilt program.

Stikk spissen på termometeret inn i rettens midtre del slik at spissen ikke kan påvirkes av ovnsvarmen (hos fugl i brystmuskelen). Sørg for at spissen ikke ligger mot noe ben eller inni fett.

Det er to temperaturer å tenke på:

Ovnstemperaturen stilles inn i henhold til tabellene for baking, steking osv.

Innvendig temperatur stilles inn etter ønsket spisetemperatur eller i henhold til tabellen for steking.

Innstilling:

1. **Koble steketermometeret til utfaket i ovnen.**
Symbolet 21 vises i vinduet.
2. **Trykk på 4.** En forhåndsinnstilt temperatur på 70 °C vises i vinduet. Du kan velge en innvendig temperatur på mellom 30 og 99 °C med + eller -.

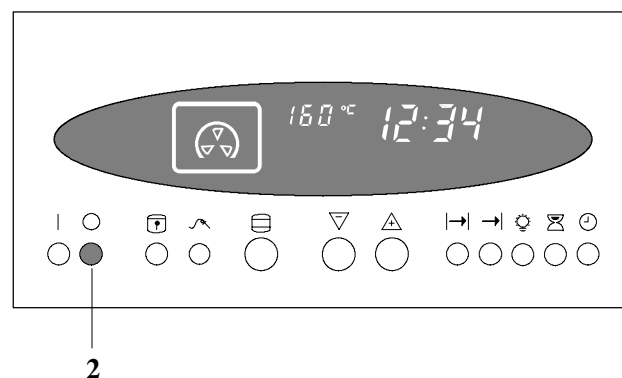
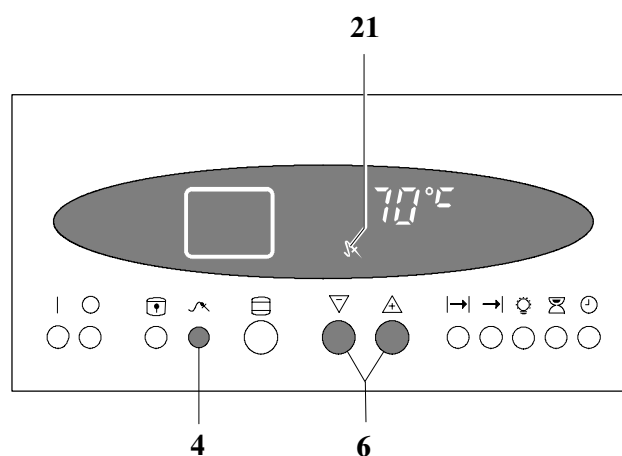
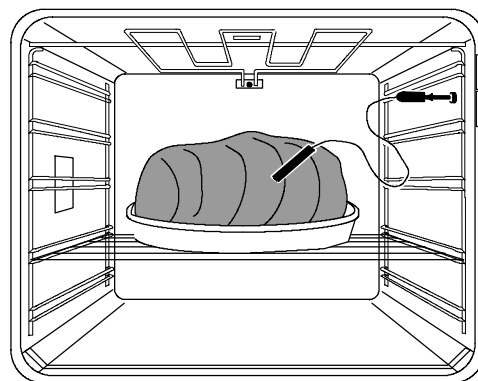
I vinduet vises innvendig temperatur i stedet for klokkeslettet. Trykk på klokkesymbolet hvis du vil se klokkeslettet.

Når den innvendige temperaturen er blitt høyere enn 30 °C, vises temperaturstigningen i vinduet. Ved å trykke på 4 kan du kontrollere den valgte innvendige temperaturen og endre med + eller -.

Når den valgte innvendige temperaturen er nådd, høres det tre signaler. Symbolet for ovnsfunksjonen blinker og belysningen i ovnen slukker.

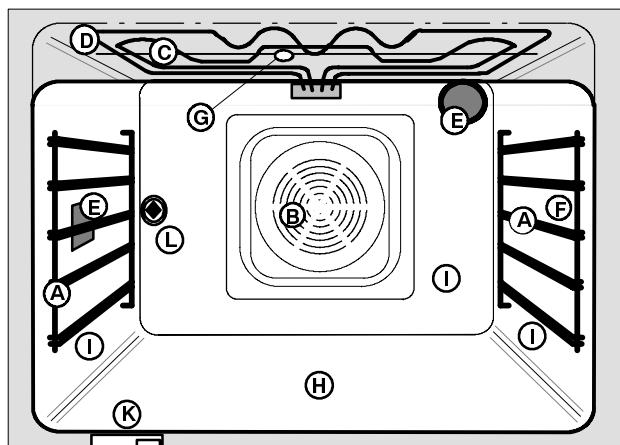
- **Trekk steketermometeret ut fra utfaket.** Ovnen kobles inn igjen.
(Husk at steketermometeret er svært varmt. Bruk grytekluter.)
- **Slå av ovnen** helt med knapp 0.

Legg aldri steketermometeret inne i en varm ovn. Dersom termometeret blir skadet, skal det skiftes ut med et originaltermometer som passer til ovnen.



Bli kjent med stekeovnen

- A Avtagbare ovnsstiger
- B Dekkplate foran varmluftsvifte og ringelement
- C Grillelement
- D Takelement (bunnelement ikke synlig)
- C+D Maks-grill
- E Ovnsbelysning
- F Uttak for steke termometer
- G Ventilåpning med selvrensende filter
- H Vanlig vaskbar emalje
- I Katalyseemalje
- K Merkeskilt
- L Uttak for roterende grillspidd



Tilbehør



Bruk bare kokekar og former som tåler høye temperaturer og som er beregnet på tilberedning i ovn. Se produsentens anbefalinger.

Følgende utstyr følger med ovnen:

- 1 Rist
- 2 Emaljerte stekebrett
- 1 Emaljert langpanne
- 2 Proffplater, dvs. silikonbelagte hullplater.
Spesielt beregnet for baking (brød, boller, o.l.) og tørkning med varmluft. Glem ikke at det er hull i platene.
Bruk bakepapir hvis det er fare for at fett og fyll eventuelt kan renne ned på bunnen av ovnen.
- 1 Steketermometer
- 1 Grillspidd

Ovnsstiger

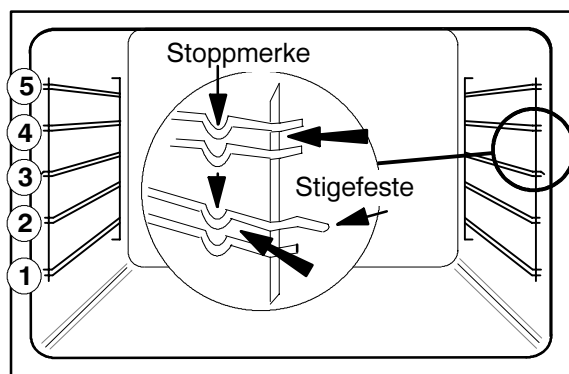
Stigene har 5 riller, med rille 1 lengst nede.

Viktig! Plasser brett/langpanne og rist slik illustrasjonen viser, så er de automatisk beskyttet mot å tippe.

Ovnsemalje

Katalyseemalje er porøs og har en viss selvrensende effekt. Smuss og fettspрут brenners gradvis bort ved en ovnstemperatur på over 200°C.

Glatt emalje er hardere slik at du kan skrape bort søl med f.eks. en stekespade.



Slik bruker du:



Ovnens blir varm ved bruk, hold derfor små barn under oppsikt.

Legg aldri aluminiumsfolie direkte i bunnen av ovnen. Emaljen kan skades p.g.a. overoppheting.

Over- og undervarme



Tak- og bunnelement er koplet inn. Kan brukes til all matlaging og baking.

Velg en temperatur mellom 50 og 300°C.

Resultatet kan påvirkes av innstilt temperatur, samt formenes materiale og farge. Lyse aluminiumsformer gir som regel lyst resultat, mens mørke former som regel kan gi et litt for mørkt resultat, dersom ikke temperaturen senkes med ca. 10-15 °C. Plasser alltid former på brett, ikke på rist.

Over- alt. undervarme



Kan brukes som alternativ til funksjonen over-/undervarme hvis det er behov for ekstra varme og bruning mot slutten av steketiden. Som separat funksjon når den bare opp til en ovnstemperatur på 180 °C, ettersom ovnseffekten er lav.

Varmluft

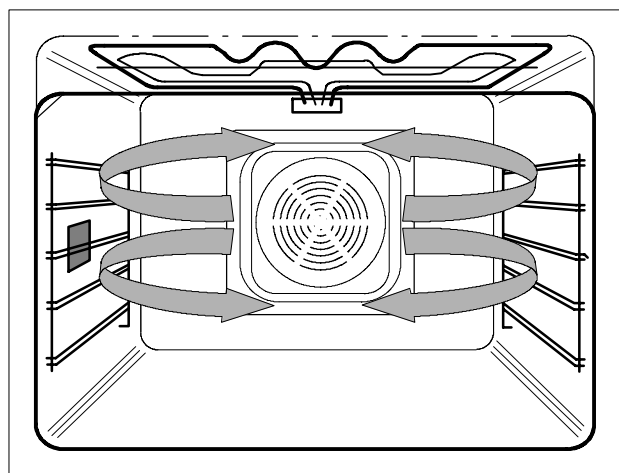
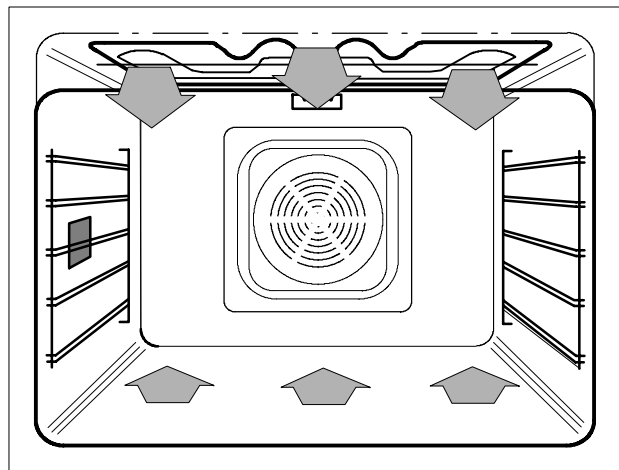


Den varme luften sirkulerer i ovnen. Matlaging og baking blir mer rasjonelt, ettersom to brett i ovnen samtidig gir kortere steketid totalt.

Plasser brettene slik at luften kan sirkulere, og gjærdeiger og sukkerbrød har plass til å heve seg under steking. Temperaturen skal være ca. 15-20 % lavere enn ved over-/undervarme. Ved baking bør ovnen være oppvarmet, men ved matlaging kan man starte med kald ovn.

Velg en temperatur mellom 50 og 225 °C.

OBS! Ved steking av bakverk som skal ha høy temperatur og kort steketid, anbefales ikke varmluft. En for høy ovnstemperatur gir ujevn bruning (se også under Tips og råd).





Pizza/pai

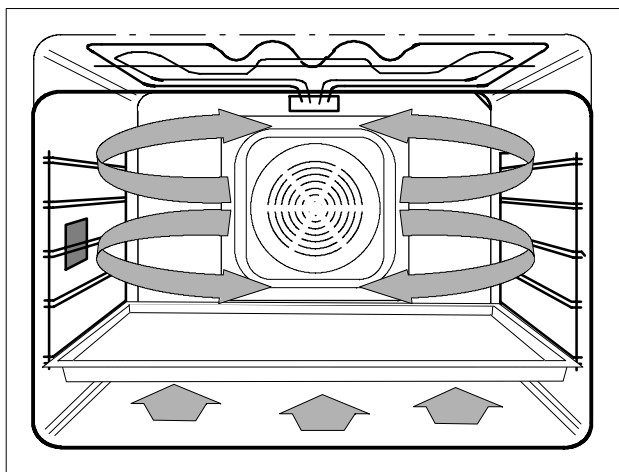
Passer til deiger som inneholder lite eller svært lite sukker, og retter/bakverk som inneholder frukt eller fuktig fyll, som f.eks. pizza.

Strålevarmen fra underelementet gir en svært sprø og gyllen bunn.

Dersom du ønsker maksimal effekt av undervarmen, settes brettet/risten i rille 1.

Velg ca. 15-20 % lavere temperatur (varmluft). En dypfryst, ferdig pizza kan med fordel settes inn i kald ovn. Under oppvarmingen av ovnen tines pizzaen skånsomt.

Når du benytter denne funksjonen, kan tilberedningen foregå på to brett/panner, men kun det nederste brettet påvirkes av den ekstra undervarmen.



Grilling



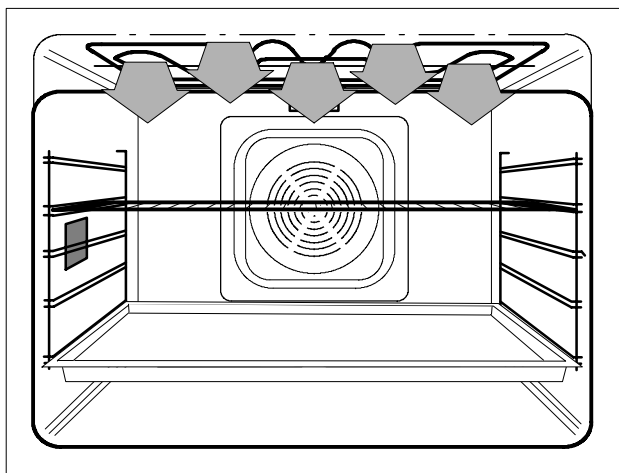
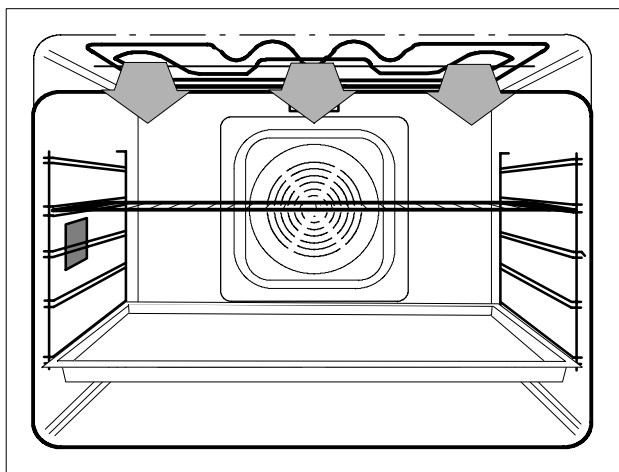
Grill med ovnsdøren lukket og ha alltid oppsikt med ovnen under grilling.

Bruk funksjonen "Min-grill" når du griller mindre mengder, og "Maks-grill" når du griller store mengder eller rister mange skiver brød.

Størrelsen, marmoreringen (isprenget fett), formen, mengden og lagringstemperaturen på det du skal grille, påvirker tiden og resultatet.

Grillresultatet blir best dersom det som skal grilles, ikke tas direkte fra kjøleskapet. Sett alltid en foliekledd langpanne under risten, i rille 1 eller 2, for å samle opp fett o.l. Grillolje og/eller grillkrydder gir fin farge, men øker risikoen for brent overflate. Velg en grilltemperatur mellom 210 og 300 °C.

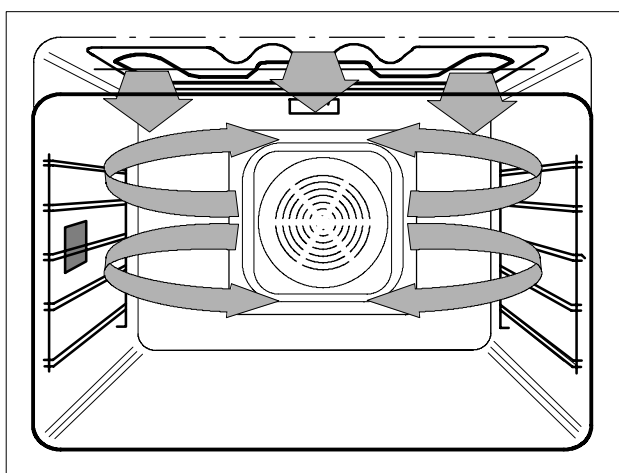
Begynn å grille etter 5 minutters oppvarming. Elementene skal være helt røde. Pass nøye på, og vend maten minst én gang. For lang grilltid gir tørr, smakløs og i verste fall brent mat.



Gratinerer

Grillelementet er innkoplet for å sette farge på maten, samtidig som viften gjør at den varme luften sirkulerer og varmer matretten. Utmerket å bruke til steking av ribbesvor e.l., som skal være brunet over det hele, gratenger og varme smørbrød.

Når denne funksjonen brukes til varmluftsgrilling av f.eks. hel kylling, må det settes en langpanne i rille 1. Temperaturen må ikke være for høy, noe som medfører at ovnen etter avsluttet grilling bør settes på 275 °C i ca. 5 minutter, slik at fettsprut brennes bort.



Lavtemperatursteking

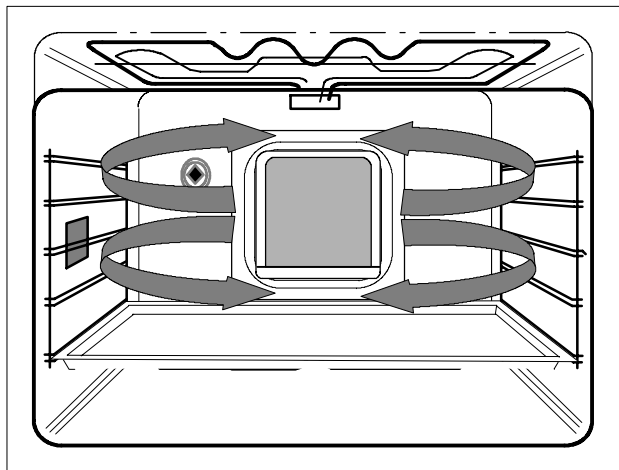


Denne funksjonen velger etter 10 minutter automatisk ovnstemperaturen 80 °C. Den lave steketemperaturen øker kjøttets mørhet og saftighet, og reduserer svinn ved steking.

Passer til steking av hel ryggbiff, entrecote samt hele stykker eller tykke skiver filet av storfe, kalv og svinnekjøtt.

- Brun først kjøttet i en stekepanne. For hele stykker kjøtt ca. 4–5 min, og for kjøtt i skiver ca. 1,5–2 min.
- Legg kjøttet i en lav form som settes på en rist (rille 2).
- Velg funksjonen Lavtemperatursteking. Det står ”Lo” i ca. 6 sekunder før den forhåndsinnstilte temperaturen 140 °C kommer opp. Tiden, ca. 10 minutter, begynner å telles ned.
- Når det har gått 10 minutter, vises ”Lo” (80°) i vinduet, og symbolet for koketid slukker. Klokkeslettet vises ikke i vinduet, men nå angis den tiden som har gått etter at ”Lo”-funksjonen startet.

Du trenger ikke å vente til ”Lo” blir vist, men kan sette inn det brunede kjøttet når den valgte ovnstemperaturen er nådd (det høres et signal og oppvarmingssymbolet slukker). Du kan også selv stille inn en steketid med timer-funksjonen.



Tørking



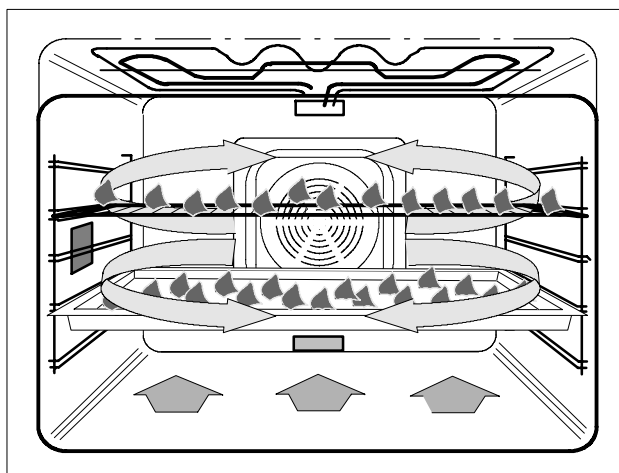
Den gamle metoden å tørke bladgrønnsaker, urtekrydder, sopp og frukt på, har kommet til heder og verdighet igjen.

Denne funksjonen passer til tørking, siden det kun er underelementet som gir varmen, som siden sirkulerer rundt ved hjelp av varmluftsviften.

Bruk proffbrettene eller legg et bakepapir på risten. Tørking kan skje i rille 2, 3, 4 og 5 i en eller flere høyder.

- I begynnelsen av tørkingen er fuktigheten i ovnen høy. Sett ovnsdøren litt på gløtt for å unngå kondens.

OBS! Slå av ovnsbelysningen under tørkingen, så sparer du litt strøm.



Roterende grillspidd

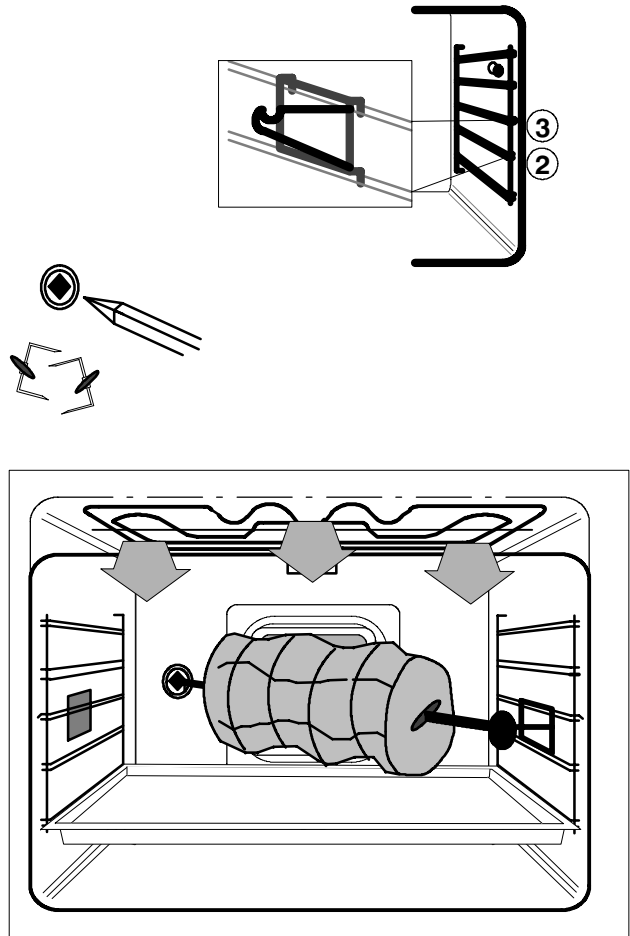


Når funksjonen Maks- eller Min-grill er valgt, starter også motoren for det roterende grillspiddet. Dette innebærer at grillspiddet skal plasseres i uttaket før funksjonen velges.

1. **Plasser holderen** på høyre stige, rille 3.
2. **Tre inn** det som skal grilles, på spydet og fest det ved hjelp av gaflene.
3. **Stikk spiddet inn** i grillmotorens uttak og legg ”rullen” i holderen. (Dersom håndtaket sitter på, tar du det av.)
4. **Plasser en langpanne** på rille 1 eller 2 for å samle opp eventuell kjøttssaft. Legg gjerne aluminiumsfolie i pannen for å lette rengjøringen.
5. **Velg Maks- eller Min-grill** og passende ovnstemperatur.

Under grillingen roteter ikke spiddet rundt, men frem og tilbake. Dette innebærer at steketermometeret kan brukes.

6. **Sett på håndtaket** før du skal ta spiddet ut av ovnen.



Tips og råd

Generelt om baking

Kontroller steketiden når du tar i bruk en ny ovn. I mange eldre oppskrifter er det ofte angitt en noe høy ovnstemperatur.

I dagens moderne ovner skjer steking ved lavere temperaturer. Senk derfor temperaturen dersom steketiden er for kort. For høy temperatur gir bl.a. et mer ujevnt resultat.

Varmluft

Utnytt varmluften til å lage mat på flere brett/rister samtidig. Du kan blande forskjellige retter, f.eks. forrett, hovedrett og dessert, så lenge de skal ha samme ovnstemperatur. Men tiden i ovnen kan variere for de ulike rettene.

Baking med varmluft

Bruning skjer når temperaturen i en overflate stiger og det forsvinner fuktighet.

- Med varmluft blir bruningen litt annerledes. Den varme luften sirkulerer og påvirker overflatens temperatur hele veien rundt. Ved bruning av f.eks. boller, kan sidene derfor få litt mer farge enn toppen.
- Boller/brød må være godt hevet. For lite heving av bollene gjør at de lett blir misformet under steking og får ujevn farge.
- Sett ikke bollene for tett på brettet. Dersom bollene står for nær hverandre og flyter sammen, kan ikke luften sirkulere rundt bollene.
- Kontroller steketiden og ta ikke ut brettet for tidlig. Bruningen skjer med forskjellig hastighet i begynnelsen av steking. Noen boller kan ha blitt brune, mens andre er lyse. Etter hvert skjer det en viss utjevning.
- Dersom ovnstemperaturen er for høy, blir bruningen ujevn, ytterkantene brente, brød hever seg dårlig, og sukkerbrød sprekker.
- Plasser helst brød/sukkerbrød i luftens retning, dvs. med brødets/formens kortside mot ovnsdøren.

Plassering på riller

- 1 høyde (brett eller lav form) Rille 2, alt. 3
- 1 høyde (høy form) Rille 1, alt. 2
- 2 høyder Rille 4+2, alt. 4+1
- 3 høyder (brett) Rille 1, 3 og 5

Se ytterligere anbefalinger i tabellene.

Generelt om stekebrett og langpanne

Disse kan slå seg dersom de utsettes for store temperatursvingninger og/eller ujevn plassering av bakverk. Som oftest forsvinner skjevheten når brettet er avkjølt.

- Plasser ikke et varmt brett eller en varm langpanne på f.eks. en kald oppvaskbenk.
- Hell f.eks. ikke kald pannekakerøre i en varm langpanne.
- Det er bedre å steke f.eks. **to** brød på et brett enn **ett** stort midt på brettet.
- En dypfrost pizza rett fra fryseren innebærer store spenninger i brettet og dermed risiko for skjevhet.
- Stek aldri småkaker og fylte boller direkte på hullbrettene. Kakedeigen fester seg i hullene i brettet, og fett og fyll renner gjennom hullene. Bruk f.eks. bakepapir eller papirformer.
- Bruk hullbrettene når du tørker sopp, krydder osv. med varmluft.

Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk, både med over-/undervarme og varmluft. Velg en ildfast form med lav kant, hvor kjøttstykket akkurat får plass, så unngår du at eventuell stekesjy tørker inn og brenner seg fast.

Ved ovnssteking av stekerfisk o.l. dannes det som regel kraft. Bruk derfor et stort stekefat eller en langpanne, og vær forsiktig når du tar den ut. Ved å steke på lavere temperatur, beholdes mer av kjøttssaften i kjøttet samtidig som svinnet blir mindre.

OBS! Etter avsluttet steking og grilling, bør ovnen varmes opp til 275 °C i ca. 5 minutter slik at fettsøl som har satt seg på katalyseemaljen, effektivt blir brent bort.

Opptining

Ved opptining av kjøtt, fisk, glaserte og fylte bakverk, f.eks. rullekake, skal temperaturen i ovnen ikke være høyere enn 40 °C.

Opptining/varming

med varmluft

Velg temperaturen 180 °C. Maten tines i tildekkede former. Dersom du bruker plastbeholdere, må du kontrollere at de tåler minst 200 °C. Sett formene på ovnsrist/hullbrett i en eller flere høyder. Tiden varierer avhengig av mengde og type mat. Når maten er tint, kan du med fordel bruke et steketermometer når du skal varme den opp til passe spisetemperatur.

Tabeller

Baking	Over-/undervarme 			Varmluft 				
	Rille	Temp °C	Tid ca.min.	Rille 1 høyde 2 høyder 3 høyder			Temp °C	Tid ca.min
Brød								
Mørke rundstykker	2 - 3	200 - 210	12 - 15	3	1+4	---	185 - 200	15 - 18
Lyse rundstykker	2 - 3	210 - 220	8 - 12	3	1+4	---	190 - 200	12 - 15
Formbrød**	1	180 - 200	30 - 40	2	1+4	---	180 - 190	35 - 45
Mellomgrovt brød	2	190 - 210	30 - 40	2	1+4	---	180 - 190	35 - 45
Grovbrød	1 - 2	180 - 200	45 - 65	2	1+4	---	170 - 190	45 - 65
Rugkaker, tekaker	2 - 3	200 - 210	10 - 15	2	1+4	---	190 - 200	14 - 16
Hvetebrød								
Boller	2 - 3	210 - 220	8 - 12	2 - 3	2+4	---	180 - 190	12 - 14
Stenger, kringler	2	190 - 200	18 - 25	2	1+4	---	180 - 190	20 - 25
Myke kaker								
Muffins	3	190 - 200	12 - 15	3	2+4	---	180 - 190	12 - 15
Rullekake	2 - 3	220 - 230	6 - 8	---	---	---	---	---
Kakebunn	2	180 - 190	30 - 40	2	1+4	---	170 - 180	30 - 40
Myk kake med lite fett**	1 - 2	180 - 200	35 - 45	2	1+4	---	170 - 180	35 - 45
Myk kake med mye fett**	1 - 2	170 - 180	50 - 60	2	1+4	---	160 - 170	50 - 60
Småkaker								
Mørdeigskaker	3	170 - 190	8 - 15	3	2+4	1+3+5	160 - 180	8 - 15
Pepperkaker	3	180 - 190	5 - 8	3	2+4	1+3+5	170 - 180	7 - 10
Marengs	3	80 - 100	50 - 60	3	1+4	---	80 - 100	50 - 60
* Å bake med varmluft er annerledes enn å bake med over-/undervarme. Det blir bl.a. en helt annen brunng. Les mer om varmluft i avsnittet "Tips og råd".								
** Hvis du bruker mørk bakeform, må den alltid plasseres på rist og i rille 2. Velg temperatur 160 - 180 °C.								

Ovnsretter	Over-/undervarme 			Varmluft 			
	Rille	Temp °C	Tid ca.min.	Rille 1 høyde 2 høyder		Temp °C	Tid ca.min.
Eggstand	2	160 - 170	35 - 45	2	1+4	150 - 160	20 - 40
Suffleer	2	180 - 190	30 - 50	---	---	---	---
Ovnspannekake, omelett	2	200 - 210	20 - 25	2	1+4	190 - 200	25 - 30
Gratenger	2	190 - 210	30 - 50	2	1+4	175 - 200	30 - 50
Lasagne	2	190 - 200	55 - 65	2	1+4	170 - 180	55 - 60
Pizza, stekt i langpanne	2	210 - 220	20 - 22	2	1+4	190 - 200	18 - 20
Steking av hel fisk, ca. 1 kg	2	200 - 225	20 - 30	2	3	185 - 210	20 - 30
Koking av fisk uten folie	2	100	50 - 70	2	1+4	100	50 - 70
Koking av fisk med folie	2	200	30 - 50	2	1+4	185	30 - 50
Når du steker eller koker fisk i ovnen, er tilberedningstiden avhengig av fiskens ryggtykkelse. Jo tykkere fisk, desto lengre tid. Fisken er ferdig når fiskekjøttet er hvitt og ugjennomsiktig. Prøv med en gaffel ved ryggbenet.							

Steking	Over-/under-varme 		Varmluft 		Veil. innv. temp. °C	Ca.tid, min för 1 kg
Type kjøtt	Rille	Temp. 5C	Rille	Temp °C		
Roastbiff	2	125	2	120	55 - 60	75 - 85
Oksekjøtt, rosa	2	125	2	120	65	90 - 120
Oksestek, gjennomstekt	2	125	2	120	70 - 75	100 - 130
Skinkestek	1	170	2	160	80	90 - 105
Carré med ben	1	170	2	160	85	105
Ribbe, tykk	2	175	1+4	165	---	90
Lettsaltet skinke i folie	2	170	2	160	73 - 75	60 - 70
Lamme-/kalvestek, rosa	2	170	2	160	70	90
Lamme-/kalvestek, gjennomstekt	1	170	2	160	75	105
Hel kylling	2	190	2	160	85	50 - 60
Kylling-/kalkunbryst, filet	2 - 3	220	2	160	75	---
Kalkun, hel eller halv	1 - 2	170	1 - 2	160	90	45 - 55
<i>Bruk en ildfast form som passer til størrelsen på kjøttet, så slipper du fastbrent sjø.</i> <i>Pass på at spissen på steketermometeret ligger midt i kjøttstykket, og ikke inni fett eller mot ben.</i>						

Lågtemperatur-stekning  "Lo"	Vekt, g	Rille	Forvarming temp °C	Total tid, min.	
				rødt (raw)	rosa (medium)
Ryggbiff, storfe-, kalve- og viltkjøtt	500 - 600	2	140	65 - 75	100 - 110
Ryggbiff, roastbiff	700 - 1000	2	140	85 - 95	140 - 150
Oksestek, roastbiff	1100 - 1600	2	140	---	170 - 180
Høyrilbe, 3 cm høy	600 - 700	2	140	---	120 - 130
Hel oksefilet	600 - 700	2	120	75 - 85	100 - 110
Oksefilet i skiver, 2-2,5 cm tykke	350 - 450	2	120	25 - 35	40 - 45
Hel svinefilet	450 - 550	2	120	---	80 - 90
Svinefilet i skiver, ca. 2,5 cm tykke	450 - 550	2	120	---	45 - 55
<i>Kjøttet skal brunes raskt i en stekepanne. For hele stykker kjøtt ca. 4-5 min., og for kjøtt i skiver ca. 1,5-2 min. Legg deretter kjøttet i en lav glassform. La alltid kjøttet ligge og hvile en stund før du begynner.</i>					

Gratinerer 	Rille	Temp. °C
Varmer smørbrød	3 - 4	200 - 225
Gratenger, bruner	2 - 3	200 - 210
Juleskinke, griljer	1 - 2	185 - 200
Steking av rundstykker, småbrød o.l. med kort steketid, ca. 4-6 min.	Brett i rille 2, legg inn brødene på brettet under steking	225 - 250
Kylling (900-1000 g)	På brett 2 med langpanne under	160

Grilling  	Rille	Temp °C	Ca min, sida 1	Ca min, sida 2
Koteletter, 4 stk, ca. 1,5 cm	5	275	10 - 12	8 - 10
Biffer, 3-4 stk, ca. 1,5 cm	5	275	6 - 8	4 - 6
Halve kyllinger, 2 stk.	4	250	14 - 16	12 - 14
Grillpølser, 6 stk.	5	250	6 - 8	4 - 6
Ristet brød	5	250	1 - 2	½ - 1
<i>Ovnsdøren skal være lukket under grillingen. Grilltiden varierer avhengig av mengde og tykkelse på det som skal grilles. Tykkere biffer eller koteletter grilles på rille 4 og risten vendes opp ned. Øk tiden noe ved grilling av større mengder, og når Maks-grill benyttes.</i>				

Pizza/pai 	Rille	Temp.°C	Ca. tid, min
Spinat og ostpaj	1 - 2	180	40 - 50
Mazarin, fruktpai	1 - 2	170	35 - 45
Pizza i langpanne	2	200	18 - 20
Pizza, rund på brett	2	210	10 - 12
Pan-pizza, stekt i rund form	2	210	16 - 20
Pitabrød	2 - 3	240	6 - 8
<i>Sett en ildfast glass- eller keramikkform og en mørk paiform på en rist.</i>			

Tørking 	Rille	Temp.°C	Ca. tid, min.
Blomkål, gulrøtter, brokkoli (skal først forvelles)	2 - 5	45 - 50	5 - 6
Paprika, sopp	2 - 5	40 - 45	6 - 8
Krydderurter	2 - 5	40	4 - 5
Dill, persille, gressløk	2 - 5	40	3 - 4
Banan, ananas, jordbær	2 - 5	45 - 50	7 - 9
Nyper, enebær, eple	2 - 5	40 - 45	5 - 7
Kavring	2 - 5	75 - 85	2 - 3
<i>Under tørking kan det dannes kondens i ovnen. La døren stå litt på gløtt i begynnelsen av tørkingen. Unngå å sette brett eller rist på rille 1, siden varmen fra bunnelementet kan påvirke resultatet. Ettersom tørkingen tar relativt lang tid, anbefales det at ovnsbelysningen slås av.</i>			

Vedlikehold og rengjøring

Ovnsemalje

Katalyseemalje er porøs og har en viss selvrensende effekt. Smuss og fettsprut brennes delvis bort ved en ovnstemperatur på over 200 °C.

Glatt emalje er hardere, slik at du kan skrape bort søl med f.eks. en stekespade.

Glatt emalje

Ovnsbunnen har en spesiell glatt og hard emalje, "Clean"-emalje, som forenkler rengjøringen.

Tørk av ovnen etter bruk, mens den fortsatt er varm, med en fuktig klut og oppvaskmiddel.

Gjør slik dersom ovnen er svært tilsølt:

1. Løsne søl eller overkok som sitter fast i ovnsbunnen, med f.eks. en stekespade.
2. Stryk ut såpe, gjerne flytende, med en svamp i ovnen.
3. Lukk døren. Sett ovnen på 100 °C og over-/undervarme i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er avkjølt vaskes den med rent vann. Tørk tørt.

Katalyseemalje

I de andre delene av ovnen er det katalyseemalje. Den har en selvrensende effekt som forenkler rengjøringen.

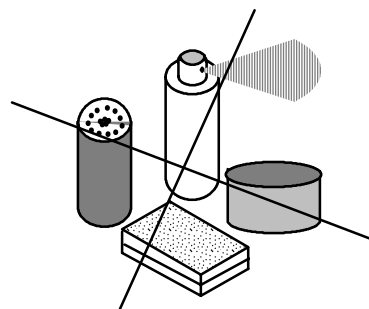
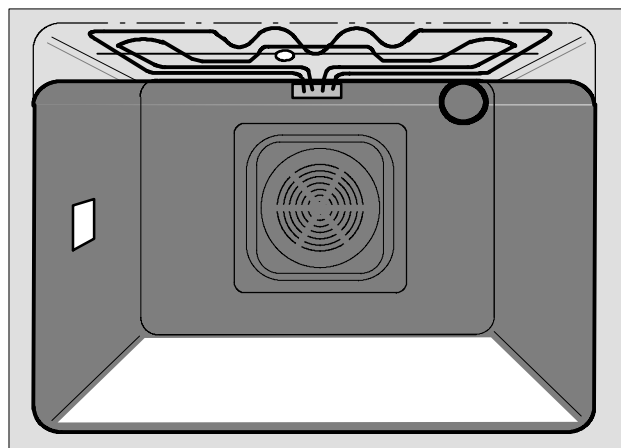
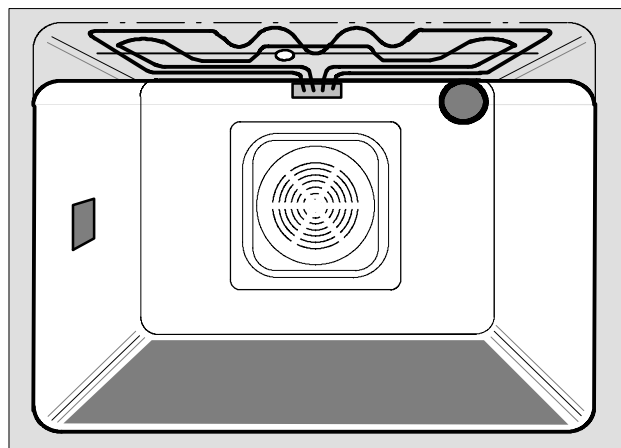
Smuss på emaljen brennes gradvis bort under bruk. Hvis emaljen får flekker, brenner du ut ovnen på høyeste temperatur med over-/undervarme i ca. 60 minutter.

Vanskelige flekker av f.eks. fett eller søl kan du fjerne slik:

1. Påfør emaljen med en løsning av gtænnsåpe og varmt vann. Bruk en nylonbørste til fettflekker o.l. La det stå en time.
2. Sett deretter på over-/undervarme samt høyeste temperatur.
3. Slå av ovnen etter 2 timer.
4. Når ovnen er avkjølt, vaskes den med rent vann. Eventuelt må du kanskje gni forsiktig med nylonbørsten. Tørk tørt.



Bruk aldri ovnsrens eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen. Overflaten kan bli skadet.



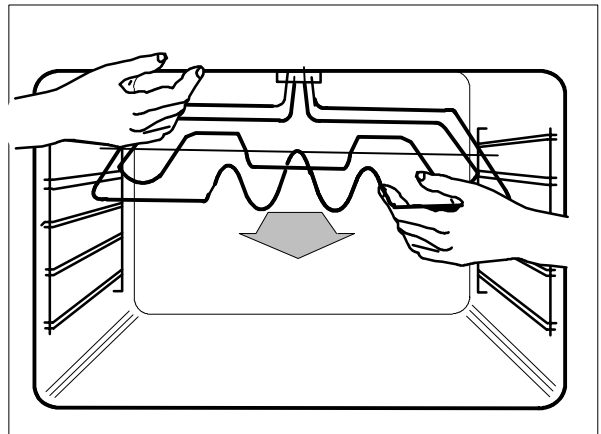
Taket i ovnen

For å gjøre det enklere å rengjøre ovnstaket kan dette elementet felles et stykke ned.



Ut fra sikkerhetshensyn må ovnen først koples ut. Trekk ut stikkontakten eller ta ut sikringen. Påse at elementet er kaldt.

Sett tomlene mot ovnens overkant og ta tak i elementet. Trekk det utover til det løsner fra festet. Før elementet forsiktig ned og gjør rent taket. Tørk tørt før du skyver elementet tilbake og trykker det ordentlig på plass i festet igjen.



Ovnens utstyr

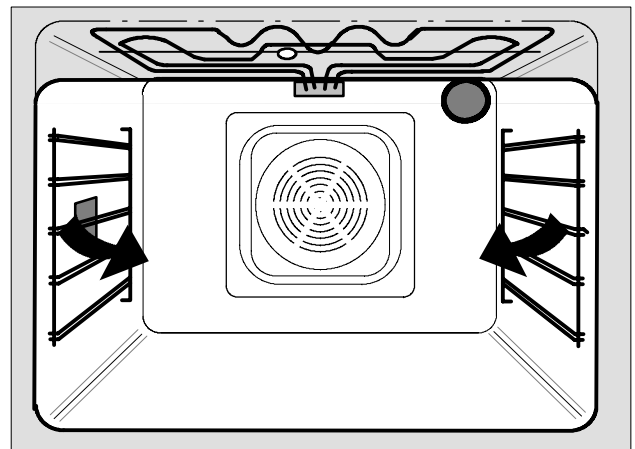
Løsne stigene ved å dra dem mot midten av ovnen til de løsner fra festet. De kan vaskes i oppvaskmaskinen. Hvis de er svært tilsølte, bør de ligge i bløt og deretter rengjøres med stålull.

Stigene monteres igjen ved først å hake dem fast, og deretter trykke dem inn på plass igjen.

Emaljerte brett og langpanner rengjøres etter bruk med hushodningspapir og eventuelt en skrape for keramikktopp. De kan også vaskes for hånd ved behov.

Proffsplatene (hullplatene) rengjøres bare ved behov ved hjelp av varmt vann og et mildt oppvaskmiddel. Bruk aldri skrape eller lignende som kan ripe eller skade den behandlede overflaten.

Risten kan vaskes i oppvaskmaskinen, men hvis den er svært tilsølt, bør den først ligge i bløt og deretter rengjøres med stålull.



Panel og front



Bruk aldri skuremiddel eller ripende rengjøringsmiddel som kan skade overflatene.

Rengjør overflatene med en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel.

Etter rengjøringen tørkes de tørre med en myk, ren klut.

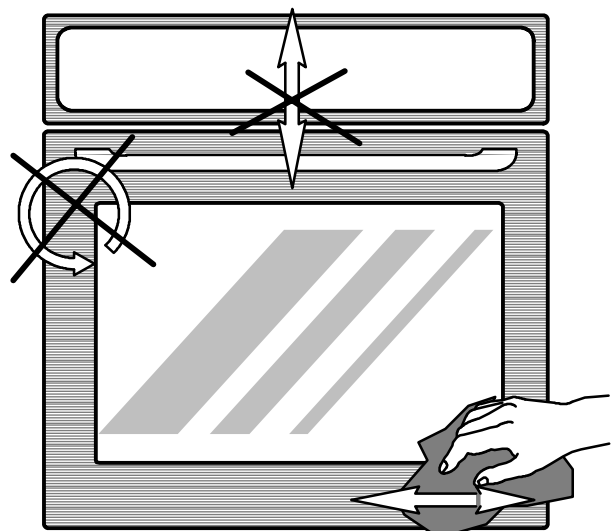
Ovn med rustfritt panel og dør



All rengjøring avtørking og polering må skje i den rustfrie ytterstrukturens retning (fine horisontale linjer), for ikke å skade yttersiden/overflaten.

Benytt rengjøringsmiddel tilpasset rustfri overflate og følg bruksanvisningen nøye.

Ingen ripende midler eller svamper må brukes. Bruk myk klut, og tørk av overflaten med rent vann og poler med en tørr klut.



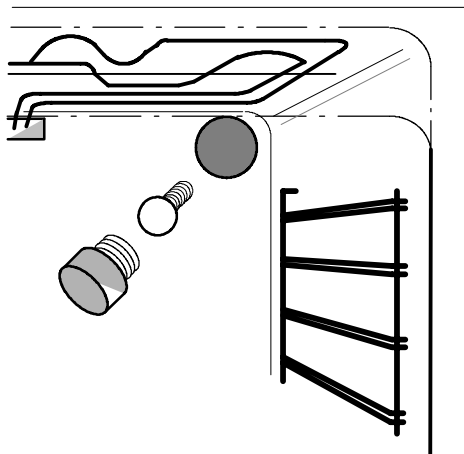
Skifte ovnslampe



Ut fra sikkerhetshensyn må ovnen koples ut først. Trekk ut stikkontakten eller ta ut sikringen. Kontroller også at ovnen ikke er varm.

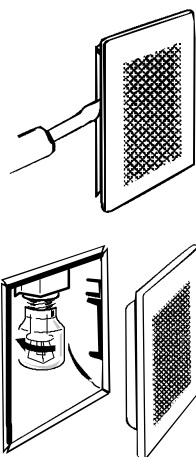
Lampe bakvegg:

1. Skru av beskyttelsesglasset.
2. Skru ut den ødelagte lyspæren.
3. Sett inn en ny ovnslampe merket 230-240 V, 25 W, 300 5C, med E14-sokkel.
4. Sett på beskyttelsesglasset igjen.



Lampe sidevegg:

1. Løsne lampeglasset forsiktig ved å stikke inn f.eks. en flat skrutrekker mellom lampeglasset og ovnsveggen.
2. Skru ut den ødelagte lyspæren.
3. Sett inn en ny ovnslampe merket 230-240 V, 25 W, 300 5C, med E14-sokkel.
4. Sett på beskyttelsesglasset igjen.



Hvis ovnen ikke virker

Praktiske problemer

Kontroller i tabellen for å finne årsak og hva du selv kan gjøre.

Type feil	Årsak	Tiltak
Brød, gjærbakst og myke kaker blir flate	For lav temperatur i ovnen fører til at bakverket hever seg for mye, og deretter faller sammen og blir flatt.	Kontroller innstilt temperatur mot anbefalinger i tabell eller oppskrift.
	Gjærdeig har ikke fått heve skikkelig. For lang hevingstid etter utbaking gir et flatt resultat.	Gjærdeig må heve på et trekkfritt sted i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen forsvinne igjen.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontroller hevetiden mot anbefalingen i oppskriften. Kontroller i oppskriften at du bruker riktig mengde.
	For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen av gjæren/bakepulveret.	Kontroller alltid temperaturen på væsken før du tilsetter den. For fersk gjær 37 °C. For tørrgjær 45-50 °C.
Brød, gjærbakst og myke kaker blir tørre.	For liten væskemengde, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig melsort og riktig mel-/væskemengde.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå inne for lenge for å bli ferdig, og det blir dermed tørt.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	For høyt plassert bakverk/matrett ved vanlig varme gir for mye overvarme, og det motsatte ved plassering for lavt i ovnen.	Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig plassering.
	Plassering i feil rille ved varmluft gjør at luften ikke kan sirkulere riktig.	Kontroller i tabellen at du har valgt plassering i riktig rille.
	Temperaturen skal være ca. 15-20 % lavere ved varmluft enn ved over-/undervarme. OBS! Ved varmluft kan bruningen bli litt ujevn.	Kontroller at du har valgt riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir lyse.	Aluminiumsfolie i bunnen av ovnen hindrer undervarmen og kan dessuten skade emaljen.	Kontroller at du ikke har aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørke former.	Bytt eventuelt til mørkere former. Sett formen på stekebrettet.
	Ovnstemperaturen er for lav.	Kontroller innstilt temperatur.

Tekniske problemer

Utfør ingen inngrep i ovnen som kan føre til skade på personer eller produkter. Kontroller i tabellen for å finne årsak og hva du selv kan gjøre.

Type feil	Årsak	Tiltak
Ovnen virker ikke, helt eller delvis.	Har ledningen til ovnen stikkontakt?	Kontroller at stikkontakten sitter skikkelig på plass.
	Er sikringen(e) hele? Er fargebrikken løs?	Skift ut ødelagt sikring.
	Finnes det jordfeilbryter i huset?	Kontroller at den er slått på.
	Har ovnen hatt for høy temperatur på varmluft?	Vent til ovnen har kjølnet overopphetingssikringen tilbakestilt.
	Har et automatprogramm blitt valgt?	Kontroller klokkes innstillinger.
	Service-symbolet lyser i vinduet.	Kontakt vår serviceavdelingen eller nærmeste serviceforbindelse.
Knapparna till ugnen fungerar inte.	Är ugnslåset inkopplat?	Håll alltid nyckelsymbolen intryckt när du vill ställa in eller ändra en funktion.
Ovnslampen virker ikke.	Er lyspæren hel?	Skifte ut ødelagt lyspære.
Klokken blinker ikke 12:00	Har det vær strømbrudd?	Still inn en ny tid.

Service og reservedeler

Før service kontaktes. Les gjennom bruksanvisningen og følg rådene og anvisningene som finnes i avsnittet ”Hvis ovnen ikke virker”, for å forsikre deg om at du ikke kan gjøre noe med feilen på egen hånd.

Dersom du tilkaller service for å rette på problemer som finnes på denne listen, kan du risikere å måtte dekke kostnadene selv.

Dette gjelder også om du har brukt produktet til andre ting enn det er beregnet på.

Service og reparasjon må utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av våre servicekontakter rundt om i landet. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se også NEL's leveringsbetingelser.

Oppgi produktets modellbetegnelse, produkt- og serienummer, som du finner på merkeplaten.

Mod. _____

PROD. NR _____

SER. NR _____

Kjøpsdato _____

Leveringsbetingelser

I Norge gjelder ”NEL's leveringsbetingelser ved salg av elektriske husholdningsapparater”.

Husk å ta vare på kvitteringen.

Service / Deler / Sentralverksted

Electrolux Household

Appliances A/S

Vollebekkvn. 2

Postboks 215 Økern

0510 Oslo

Tlf: 22 72 58 00

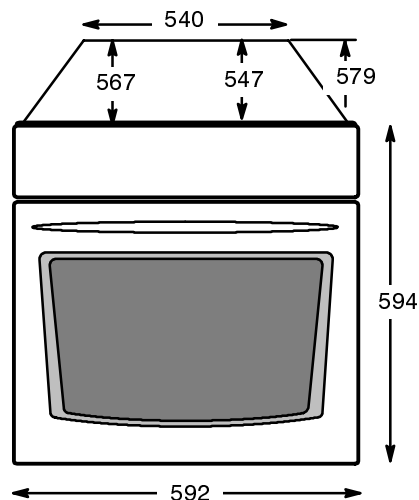
Fax: 22 64 17 74

HUSQVARNA		Prod-nr:
kW V	SC 	Typ
		Serie
		QCE 535

Tekniske data QCE 535

Ovnens ytre mål

Bredde	592 / 540 mm
Høyde	594 / 579 mm
Dybde	567 / 547 mm
Dybde med åpen dør	100,9 mm



Ovnens indre mål

Bredde	408 mm
Høyde	310 mm
Dybde	406 mm
Volum	51,0 l
Vekt netto	37,0 kg

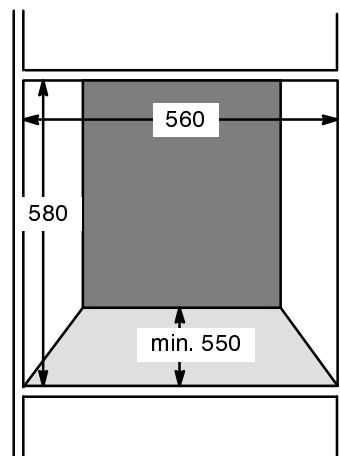
Innbyggingsmål

Bredde	560 mm
Høyde	580 mm
Dybde	550 mm

Effekt:

Overvarme	1000 W
Undervarme	1000 W
Over-/undervarme	2000 W
Varmluft	2400 W
Min-grill	1900 W
Maks-grill	2900 W
Gratinerer	1900 W
Pizza/pai	3400 W

Ovnslampe	2 x 25 W
Motor: varmluftsvifte	35 W
Motor: kjølevifte	16 W
Total effekt	3400 W
Spennin	230 V



Dette apparatet oppfyller kraven
i EU-direktivet
73/23/EEC, 89/336/EEC, 93/68/EEC

Installasjon

Transportskader

Kontroller at ovnen ikke har skader. Transportskader må straks meldes til den som har ansvaret for transporten, se fraktseddelen.

Emballasje



Alt innpakningsmateriale kan gjenvinnes. Treemballasjen er av ubehandlet treverk, og plast og støtdempende materialer er merket.

Kontakt kommunale myndigheter hvis du ikke vet hvor materialet kan kastes.

Innbygging av ovnen

Ovnen er beregnet på å bygges inn i et tilpasset innbyggingsskap.

Kontroller at skapets mål stemmer.

Fastmontering av ovnen

Det er viktig at ovnen skrus fast til innbyggingsskapets sider, slik at den står støtt og ikke tipper når den brukes. Bruk de vedlagte treskruene og pass på at skruene går skikkelig inn i sidene på skapet (se figur).

Elektrisk tilkopling



Inngrep i ovnen må kun utføres av kvalifisert fagmann. Arbeid utført av person uten tilstrekkelige kunnskaper kan skade ovnens funksjoner, og føre til skade på personer eller eiendom.

Ovnen skal koples til 230 V, 50 Hz, min. 20 A.

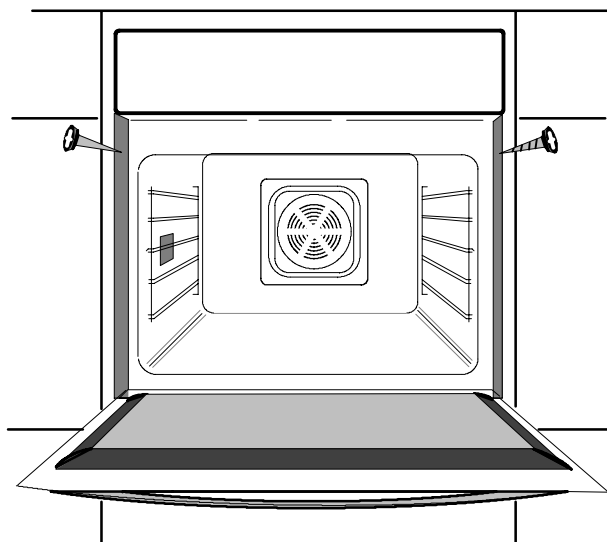
Elementspenning: 230 V.

All elektrisk installasjon skal utføres i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser. Se koplingsskjemaet som finnes ved siden av koplingsstykket på baksiden av ovnen.

Følgende ledningstyper er godkjent for tilkopling av denne ovnen: H05VV-F eller bedre.



Strømtilkopling skal ikke plasseres bak ovnen, men bør plasseres under ovnen i skapet, slik at stikkontakten er lett tilgjengelig.



L



N



⏏

230V ~ 50Hz



Husqvarna Hushållprodukter, **561 83 Husqvarna**
email: info.domestic@husqvarna.se www.husqvarna.se

Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab HUSQVARNA, PL 185, **00511 Helsinki**, Puh: (09) 396 11

Husqvarna, Postboks 215 Økern, **0510 Oslo**, Tlf: 22 63 55 60, Fax: 22 63 55 99
email: husqvarna@ehn.no, internet: www.ehn.no/husqvarna

Husqvarna Husholdningsapparater, En del af Electrolux Hvidevareselskaber A/S, Lundoftevej 160,
2800 Lyngby, Tel.: 45 88 70 77